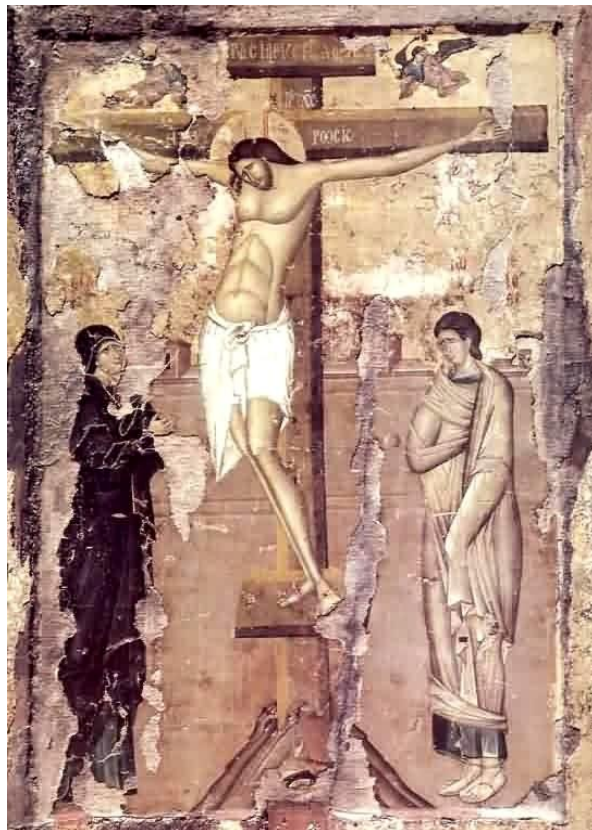


ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΩΝ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ
ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ



ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ ΤΙΜΙΟΥ ΣΤΑΥΡΟΥ
ΑΓΙΟΝ ΟΡΟΣ

Μέγας εἰ Κύριε καὶ θαυμαστά τὰ ἔργα Σου



Ἄνθρωπος βροτός (θνητός) νὰ πλάθῃ πρόσφορο, τὸ ὁποῖο μὲ τὴ Χάρη τοῦ Ἁγίου Πνεύματος γίνεται Σῶμα τοῦ Κυρίου ἡμῶν Ἰησοῦ Χριστοῦ!!! Ἄραγε πόση προσοχή καὶ προσευχή μετ' εὐλαβείας χρειάζεται; Πρέπει νὰ ἔχουμε πλήρη συνείδηση καὶ συναίσθηση ὅτι δὲν παρασκευάζουμε ἄρτους διὰ τὴν γαστέρα, ἀλλὰ πρόσφορο, τὸ ὁποῖο προσφέρεται ἀπὸ τὸν ἱερέα ὡς Τίμιο Δῶρο εἰς τὴν Ἁγία Τράπεζα ἐν τῇ ὥρᾳ τῆς Θείας Λειτουργίας!!!...

Τὰ πρόσφορα πρέπει νὰ πλάθονται ἀπὸ ἄνθρωπο Χριστιανὸν Ὁρθόδοξον, ὁ ὁποῖος ἔχει συνειδητὴ μυστηριακὴ ζωὴ. Αὐτὸς ἔχοντας τὴν εὐλογία τοῦ Πνευματικοῦ του Πατέρα (ἐξομολόγου) ἔχει ἀναλάβει τὴν μεγάλη αὐτὴ τιμὴ, τοῦ νὰ ἐτοιμάζῃ πρόσφορα, τὰ ὁποῖα θὰ γίνουν Σῶμα τοῦ Κυρίου ἡμῶν Ἰησοῦ Χριστοῦ διὰ τῆς ἐπικλήσεως τοῦ Παναγίου Πνεύματος κατὰ τὴν ὥρα τῆς Θείας Λειτουργίας.

Τί ἐστὶ προζύμι Τιμίου Σταυροῦ;

Εἶναι ἓνα ἀπὸ τὰ ζωντανὰ θαύματα τῆς Μίας, Ἁγίας, Καθολικῆς καὶ Ἀποστολικῆς Ἐκκλησίας (ἥτοι τῆς Ἀνατολικῆς ἡμῶν Ὁρθοδόξου Ἐκκλησίας).

Τὴν ἡμέρα τοῦ Τιμίου Σταυροῦ, 14 Σεπτεμβρίου, ἀπὸ τὸν ἐσπερινό, 13 Σεπτεμβρίου, ἐντὸς καθαροῦ δοχείου τοποθετοῦμε καθαρὸ κοσκινισμένον ἀλεύρι, τὸ ὁποῖο ἀνακατεύουμε μὲ ἀνάλογο νερό - ὕδωρ, οὕτως ὥστε νὰ γίνῃ ἓνας ρευστὸς χυλός. Τὸ σκεπάζουμε μὲ καθαρὸ λευκὸ πανί καὶ τὸ τοποθετοῦμε ἐντὸς τοῦ Ἱεροῦ Βήματος καὶ ἄνωθεν τοῦ σκεύους -δοχείου- τοποθετεῖται τὸ Τίμιο Ζύλο, τὸ ὁποῖο παραμένει στὴ θέσῃ αὐτὴ ὅλη τὴν ἡμέρα μέχρι καὶ τὴν ἐπομένη Θεία Λειτουργία.

Καὶ ὦ τοῦ παραδόξου θαύματος! Ἡ Θεία Χάρις τοῦ Τιμίου καὶ Ζωοποιοῦ Σταυροῦ «ζωοποιεῖ» τὸ ἄλευρο μὲ τὸ ὕδωρ καὶ γίνεται «ὑγιὲς ζωντανό» προζύμι (στὸ πρῶτο στάδιο τοῦ φουσκώματος).

Πρῶτα ὁ Θεός, ὅταν τὸ παραλάβουμε, ἔχει φουσκώσει μὲ τὴν εὐλογία τοῦ Κυρίου ἡμῶν Ἰησοῦ Χριστοῦ καὶ τὴ Χάρη τοῦ Τιμίου Ζωοποιοῦ Σταυροῦ. Αὐτὸ τὸ προζύμι εἶναι «πρωτογενές» καὶ θὰ χρειασθῇ νὰ τὸ «ἀναπιάσουμε» 3-5 φορές ἀκόμη, διὰ νὰ δυναμώσῃ καὶ νὰ εἶναι ἕτοιμο πρὸς χρῆσιν. Τὸ συντηροῦμε σὲ δοχεῖο (εἰδικὸ καὶ ἀποκλειστικόν), ἐντὸς τοῦ ψυγείου σὲ θερμοκρασία 4° C (Κελσίου).

«Ανάπιασμα» είναι ή διαδικασία που γίνεται κάθε 12 ώρες περίπου προσθέτοντας 100-300 γραμμάρια αλεύρι με τό ανάλογο νερό - ύδωρ και ανακατεύοντας μέχρις ἔρθη τό προζύμι εἰς τήν μορφή χυλοῦ (σάν ρευστό μέλι).

Τό τελικό προζύμι θά εἶναι συνολικοῦ βάρους 800-1800 γραμμαρίων περίπου, ὅποτε μποροῦμε νά δίνουμε εὐλογία καί σέ ἄλλους ἐν Χριστῷ ἀδελφούς.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ ΤΙΜΙΟΥ ΣΤΑΥΡΟΥ

Πρόσφορα 12x130 γρμ. περίπου

1. Ὑλικά

Ὑλικά

Ἀλεύρι ψιλό κίτρινο ἀπό σκληρό σιτάρι τύπου Μ

Προζύμι Τιμίου Σταυροῦ σέ καλή κατάσταση

Ὑδωρ

Ἀλάτι ψιλό μαγειρικῆς

Σύνολο ὑλικῶν ζύμης

Ποσότητα

Ἔνα (1) κιλό

150 γρμ. περίπου

400-480 γρμ., δηλαδή δύο (2)
φλυτζάνια τοῦ τσαγιοῦ

Ἔνα (1) κουταλάκι τοῦ γλυκοῦ

1600 γρμ. περίπου

2. ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ Ὑλικά

Χρησιμοποιοῦμε ἀλεύρι ἀποκλειστικά καί μόνο σιταρένιο (κίτρινο ψιλό σιτάρι τύπου Μ σκληρό) διότι μᾶς δίνει τὰ καλύτερα ἀποτελέσματα ὡς πρός τήν διόγκωση καί τήν συμπύκνωση τῆς ψίχας ὥστε νά βγαίνουν μέ ἐπιτυχία ὁ ΑΜΝΟΣ καί οἱ μερίδες τῆς Παναγίας καί τῶν Ἀγίων. Οἱ παλαιότερες γενιές, ἤδη ἀπό τό χωράφι, ξεχώριζαν τό σιτάρι που προοριζόταν γιά τό ἀλεύρι τῶν προσφῶρων καί τό σιτάρι ἀλεθόταν χωριστά καί εἶχε ἰδιαίτερο χῶρο ἀποθήκευσης (χάριν εὐλαβείας).

Ἀποφεύγουμε τό λευκό ἀλεύρι διότι στήν διόγκωση δημιουργοῦνται κενά καί τρύπες στήν ψίχα ἀπό τόν ΑΜΝΟ, που δυσκολεύουν τόν ἱερέα στήν Θεία Προσκομιδή.

Τό ἀλεύρι νά κοσκινίζεται ὅπωςδῆποτε πρίν τήν χρήση του καί ἀφοῦ τοποθετηθῇ σέ λεκάνες (σκεύη), πάντα τό σκεπάζουμε μέ τὰ καθαρά ὑφασμάτινα καλύμματα (λευκοῦ χρώματος).

Τό προζύμι (Τιμίου Σταυροῦ) νά εἶναι σέ «**ύγιή**» κατάσταση καί «**δυνατό**» διά νά ἔχουμε τὰ ἐπιθυμητά ἀποτελέσματα. Παίρνουμε δέ τοῦτο ἀπό τήν προηγούμενη ζύμη καί τό συντηροῦμε μέσα σέ καθαρά συγκεκριμένα δοχεῖα φύλαξης προζυμιοῦ ἐντός ψυγείου

συντήρησης σέ θερμοκρασία τεσσάρων βαθμών Κελσίου (4° C) περίπου. Έντός του δοχείου πού είναι πάντα κλειστό, μπορούμε νά ἔχουμε καθαρό ἀλεύρι διὰ νά ἀπορροφάη τήν ὑγρασία τοῦ προζυμιοῦ, διὰ νά μήν ἀλλοιώνεται μέ τήν πάροδο τοῦ χρόνου.

Τό προζύμι ἀκόμη κι ἂν ξεραθῇ μπορεί νά χρησιμοποιηθῇ καί νά ἐνεργοποιηθῇ ἐντός καθαροῦ δοχείου μέ λίγο σπαστό χλιαρό νερό καί τό ἀνάλογο ἀλεύρι. Τοποθετοῦμε τό δοχεῖο σέ χῶρο μέ θερμοκρασία 22° - 30° C περίπου καί ἀνάλογα τοῦ πόσο δυνατό εἶναι, ἐνεργοποιεῖται σύμφωνα καί μέ τήν ποσότητα.

Ύδωρ: Ἡ ποιότητα εἶναι σημαντικός παράγοντας ἐπιτυχίας. Ἐξαρτᾶται βέβαια καί ἀπό τήν σκληρότητα καί τήν χλωρίωση τοῦ νεροῦ, καθῶς καί τήν ἀπορροφητικότητα τῶν ἀλεύρων πού θά χρησιμοποιηθοῦν. Στό Ἅγιον Ὅρος, δόξα τῷ Θεῷ καί τῇ Ὑπεραγίᾳ Θεοτόκῳ, δέν ἔχουμε τέτοιο πρόβλημα.

Μαγιά τοῦ ἐμπορίου δέν χρησιμοποιοῦμε στά πρόσφορα σέ καμία περίπτωση. Παρασκευάζουμε πρόσφορα κι ὄχι ἄρτους διὰ τήν γαστέρα, ὥστε νά ἔχουμε καί εὐλάβεια καί σεβασμό καί τήν εὐλογία τοῦ Κυρίου ἡμῶν Ἰησοῦ Χριστοῦ καί τῆς Ὑπεραγίας Θεοτόκου.

3. Ἑργαλεῖα – Σκεύη – Χῶρος Παρασκευῆς

Α. Τά σκεῦη παρασκευῆς προσφῶρων τά χρησιμοποιοῦμε μετ' εὐλαβείας **μόνο** διὰ τά πρόσφορα.

Β. Πλήρης καί σχολαστική καθαριότητα τόσο προσωπική (χεριῶν, ἐνδυμάτων, λευκῆς ποδιᾶς κλπ.) ὅσο τῶν σκευῶν καί τοῦ χώρου.

Γ. Πάγκος πλασίματος: κατὰ προτίμηση ξύλινος μέ ἐπένδυση φορμάικας, διότι ἡ λεία ἐπιφάνεια βοηθαίει στό πλάσιμο καί δέν κρυώνει ἡ ζύμη (ὅπως ἐάν ἦταν ἀπό μάρμαρο ἢ μεταλλική ἐπιφάνεια).

Δ. Λεκανάκια διαφῶρων μεγεθῶν (ἀνάλογα μέ τίς ποσότητες πού χρησιμοποιοῦμε διὰ τό προζύμι, ἀλεύρι κλπ.)

Ε. Σπάτουλα μεταλλική (διὰ τεμαχισμό ζύμης καί μεταφορά προσφῶρων).

ΣΤ. Ψεκαστήρας νεροῦ (ἐάν χρειαστῇ σέ κάποια φάση τοῦ ζυμώματος, μέ τό νερό σέ θέση ἄχνης διὰ νά ἐλέγχεται ἡ ποσότητα στό ἐλάχιστο).

Ζ. Λαμαρίνα – Ταψί διὰ τά πρόσφορα (μέγεθος σύμφωνα μέ τήν ποσότητα τῶν προσφῶρων καί τοῦ φούρνου).

Η. Τρυπητήρι – βελόνα (διὰ τό τρυπητό σταύρωμα τῶν προσφῶρων περίπου 2 χιλ. πάχος καί μήκος 10 ἐκ.)

Θ. Κόσκινο πολύ ψιλό.

Ι. Καλύμματα ὑφασμάτινα ἢ σεντόνια λευκά (διὰ τό σκέπασμα σκευῶν, λεκάνης καί ταψιῶν).

ΙΑ. Καί φυσικά τὰ ἀπαραίτητα παραδοσιακά σφραγίδια Ἁγίου Ὁρους (σέ διάφορα μεγέθη σύμφωνα μέ τίς ὑπάρχουσες ἀνάγκες), τοῦ Ἄμνου καί τῆς Παναγίας).

ΖΥΜΩΜΑ – ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Σέ ὅλη τή διάρκεια προσευχόμεθα μέ τήν εὐχή: «Κύριε Ἰησοῦ Χριστέ, Υἱέ τοῦ Θεοῦ, ἐλέησόν με τόν ἁμαρτωλόν».

Χωρίζουμε τό ἀλεύρι σέ δύο (2) ἴσα μέρη τῶν 500 γρμ. Τό πρῶτο τό χρησιμοποιοῦμε διά τήν αὔξηση τοῦ προζυμιοῦ καί τό δεύτερο διά τό τελικό ζύμωμα.

Σέ καθαρό δοχεῖο τοποθετοῦμε τό προζύμι καί τό διαλύουμε μέ χλιαρό – σπαστό νερό (προσοχή νά μήν καίη). Τό καλοκαίρι χρησιμοποιοῦμε κρύο νερό. Τό νερό νά εἶναι περίπου δύο (2) φλυτζάνια τσαγιοῦ, δηλαδή $220 \times 2 = 440$ γρμ. Ρίχνουμε τό πρῶτο μέρος τοῦ ἀλεύρου καί τό ἀνακατεύουμε σταδιακά ἕως ὅτου γίνη χυλός σέ ρευστή κατάσταση (ὅπως ρευστό μέλι). Αὐτό εἶναι τό πρῶτο χέρι προζυμιοῦ.

Ἀφοῦ ρίξουμε μιά κρούστα ἀλεύρι ἀπό πάνω διά τήν ὑγρασία, τό σκεπάζουμε καί τοποθετοῦμε τό δοχεῖο σέ ζεστό μέρος, περίπου 25° C. Μετά ἀπό δώδεκα (12) ὥρες τό προζύμι εἶναι ἔτοιμο (πρῶτα ὁ Θεός). Ἐάν θέλουμε στό ἐνδιάμεσο, δηλαδή στίς 6-8 ὥρες, τό ἀνακατεύουμε ἐλαφρά, διά νά δυναμώση. Μετά ἀπό 10-12 ὥρες εἶναι ἔτοιμο διά τήν ζύμωση μέ τό ὑπόλοιπο ἀλεύρι (τό δεύτερο μέρος).

Στό δεύτερο μέρος τοῦ ἀλεύρου ρίχνουμε ἓνα (1) κουταλάκι τοῦ γλυκοῦ ἀλάτι καί τό ἀνακατεύουμε. Ρίχνουμε ἀπό πάνω τό προζύμι μέσα εἰς τό δοχεῖο καί ἀρχίζουμε τό ζύμωμα (γιά 20'-30' λεπτά περίπου) ἕως ὅτου ὅλο τό ἀλεύρι μέ τό προζύμι γίνη μιά μάζα. Προσέχουμε νά μήν προσθέσουμε ἄλλο νερό, διά νά μήν λασπώση.

Ἡ ζύμη εἰς τήν τελική μορφή της δέν πρέπει νά κολλᾷ, ἀλλά νά εἶναι συμπαγῆς καί σφιχτή, ὥστε τὰ πρόσφορα στό πλάσιμο νά στέκουν καλά, νά μην ξεχειλώνουν καί ἀπλώνουν μέσα στή λαμαρίνα, μέ ἐπακόλουθο καί ἡ σφραγίδα κατὰ τό «γίνωμα» (διόγκωση) νά χάνεται.

Ἐάν χρειαστῇ λίγο νερό, προσθέτουμε μέ ψεκαστήρα διά νά ἐλέγχουμε τήν ποσότητα του στό ἐλάχιστο ἢ βρέχουμε τὰ χέρια μας, διότι εἶναι πολύ καθοριστικό εἰς τήν ἐπιτυχία τῆς ζύμης τῶν προσφώρων.

Ἡ τελική ζύμη εἶναι περίπου 1600 γρμ. καί σέ μορφή σφιχτῆς πλαστελίνης (καλά ἀνεπτυγμένη ἐλαστική ζύμη).

ΞΕΚΟΥΡΑΣΜΑ ΖΥΜΗΣ

Στάδιο ωρίμανσης τῆς ζύμης: Τήν ἀφήνουμε γιά σαράντα πέντε λεπτά (45') περίπου, ἐντός δοχείου καθαροῦ καί σκεπασμένου μέσα σέ χώρο θερμοκρασίας δωματίου 22° μέ 28° Κελσίου.

ΠΛΑΣΙΜΟ –ΚΟΨΙΜΟ

Μετά τὸ πέρασ τοῦ χρόνου εἶναι ὀπτικά φανερό ὅτι ἡ ζύμη ἄρχισε νὰ διογκώνεται (ὠριμάζει).

Τοποθετοῦμε τὴν ζύμη εἰς τὸν πάγκο ἐργασίας καὶ ἀφοῦ τὴν πλάσουμε γιὰ λίγα λεπτά (2-3'), κόβουμε εἰς 3 ἢ 4 τεμάχια ὅλη τὴ ζύμη καὶ πλάθοντάς τὴν κυλινδροποιοῦμε καὶ κόβουμε τὰ τελικὰ μεγέθη ζύμης (κατὰ βούληση).

Παραδείγματα: 1° : Ἐφόσον θέλουμε τὰ μικρὰ παραδοσιακὰ ἀγιορείτικα πρόσφορα τεμαχίζουμε σὲ 12 τεμάχια βάρους 130 γραμμαρίων περίπου τὸ καθένα.

2° : 4 πρόσφορα τῶν 400 γρ.

3° : 2 πρόσφορα τῶν 800 γρ.

4° : 1 πρόσφορο τῶν 1200 γρ. καὶ 2 πρόσφορα τῶν 200 γρ.

5° : 1 πρόσφορο τῶν 1000 γρ. καὶ 4 πρόσφορα τῶν 150 γρ.

Πρὸς ὑπενθύμιση, σὲ ὅλη τὴν διάρκεια προσευχόμεθα μὲ τὴν εὐχή «Κύριε Ἰησοῦ Χριστέ ἐλέησόν με».

Σὲ αὐτὴ τὴ φάση θὰ ξεχωρίσουμε τὸ ἀνάλογο κομμάτι ζύμης (περίπου 150 γρμ.), τὸ ὁποῖο προορίζεται γιὰ προζύμι τῆς ἐπομένης φορᾶς.

Πλάθουμε τὰ τεμάχια ζύμης γιὰ ἓνα περίπου λεπτό, μέχρι νὰ ἀναπτυχθῇ στὴ ζύμη ἡ ἐπιθυμητὴ ἐλαστικότητα. Κυλινδροποιοῦμε τὴν ζύμη καὶ τὴν λεπταίνουμε στὸ κέντρο, ἔτσι ὥστε ἀνασηκώνοντας καὶ στρίβοντας ἐλαφρῶς νὰ σχηματιστοῦν δύο ἴσα σφαιρίδια ζύμης ἐνωμένα. Μεγάλῃ προσοχῇ ὅμως νὰ μὴν ἀποχωριστοῦν μεταξύ τους, γιατί θὰ πρέπει νὰ τὰ πλάσουμε ἐξαρχῆς. Τὸ ζήτημα εἶναι ὑψίστης σημασίας καὶ θεολογικῶς συμβολικόν. Ὅπως δηλαδή ὁ Χριστὸς εἶχε δύο φύσεις, τὴ Θεία καὶ τὴν ἀνθρώπινη, ἐνωμένες «ἀτρέπτως, ἀσυγχήτως, ἀχωρίστως καὶ ἀδιαιρέτως» στὸ πρόσωπό Του, ἔτσι καὶ τὸ ἓνα πρόσφορο ἔχει δύο μέρη ἐνωμένα στὸ ἓνα καὶ τὸ αὐτὸ πρόσφορο.

Καλὸ θὰ ἦταν στὸ στάδιο αὐτὸ νὰ ὑπάρχουν καὶ κάποιοι βοηθοὶ διὰ τὸ πλάσιμο, ὥστε νὰ συντομεύῃ εἰ δυνατόν τὸ γρηγορότερο ὁ χρόνος πλασίματος – παραγωγῆς τῶν προσφύων, διότι μὲ τὸ πού φτιάχνεται τὸ πρόσφορο καὶ τοποθετεῖται στὴ λαμαρίνα – ταψί- ἥδη ἀρχίζει ἡ διαδικασία φουσκώματος. Ὅποτε ἐὰν ἐπιμηκυνεταὶ ὁ χρόνος πλασίματος, τὰ μὲν πρῶτα θὰ ἀρχίσουν νὰ φουσκώνουν, τὰ δὲ τελευταῖα ἀκόμη θὰ πλάθονται.

Ἀφοῦ σχηματοποιηθοῦν σὲ μορφή δύο ἐνωμένων σφαιριδίων, ἀφήνουμε λίγα δευτερόλεπτα (λεπτὴ ἢ ὑπόθεση καὶ ἡ στιγμή· ἐν καιρῷ θὰ ἀποκτηθῇ ἡ ἀνάλογη πείρα στὸ διακονητὴ-προσφοράρη) καὶ πατοῦμε τὴν ἀνάλογη σφραγίδα στὸ ἐπάνω μέρος – ἄνω σφαιρίδιο – τοῦ ὁποῖου ἡ ἐπιφάνεια εἶναι λεία καὶ δίχως σχισμὲς καὶ τρυπίτσες. Ἐδῶ βοηθάει τὸ γυαλιστερό τοῦ πάγκου. Πιέζουμε μὲ μεγάλη προσοχὴ τὴν σφραγίδα

ἐλαφρά καί σταθερά μέχρι τό σημείο ὥστε νά ἀποτυπωθῇ καλὰ, ἀλλά ποτέ ὡς τό
τέρμα, διότι ἐάν γίνῃ πίττα, θά ἔχῃ δυσκολία στό φούσκωμα. Καί σ' αὐτό τό σημείο
ἐνδείκνυται λεπτότητα καί ἐμπειρία ἐκ μέρους τοῦ διακονητῆ.

Ἀφοῦ λοιπόν τό πρόσφορο σφραγισθῇ, τό παίρνουμε μέ τήν σπάτουλα καί τό
τοποθετοῦμε στή λαμαρίνα – ταψί.

Ἡ ὑπάρχουσα λαμαρίνα – ταψί εἶναι ἀλειμμένη μέ ἐλαιόλαδο πολύ ἐλαφρά,
ἀνεπαίσθητα, διά νά μήν κολλήσουν τά πρόσφορα στή διάρκεια τοῦ φουρνίσματος ἢ
γίνεται ἐπάλειψη μέ κερὶ ἀφοῦ ζεσταθῇ ἡ λαμαρίνα.

ΤΡΥΠΗΜΑ ΣΤΑΥΡΩΤΟ

Ὅταν συμπληρώνεται κάποιος ἀριθμός προσφώρων, τά τρυπᾶμε μέ εἰδικό σκεῦος –
βελόνα σταυρωτά ἔξω ἀπό τήν σφραγίδα, μέχρι κάτω στήν λαμαρίνα.

Τό τρύπημα μπορεῖ νά γίνῃ ἀπό τώρα ἕως καί πρὶν ἀπό τό φούρνισμα σέ περίπτωση
πού ξεχαστοῦμε (ἄνθρωποι εἴμαστε καί ξεχνᾶμε καμιά φορά...)

Ἀφοῦ τελειώσαμε, τά σκεπάζουμε – διά νά μήν ξεραίνωνται καί πιάσουν κρούστα,
καθὼς καί νά διατηροῦνται καθαρά – καί τά τοποθετοῦμε στήν στόφα.

Ὁ ρόλος τοῦ τρυπήματος εἶναι καί πρακτικός, διότι ἐπιτρέπει τήν «ἐξάτμιση» καί τό
φούσκωμα γίνεται ὁμοιόμορφα.

ΣΤΟΦΑ

Ἡ στόφα εἶναι ἓνας εἰδικὸς κλειστὸς χώρος μέ ἐλεγχόμενη θερμοκρασία καί ὑγρασία. Σέ
ἀντικατάσταση θά εἶναι ἓνα ζεστό μέρος δίχως ρεύματα ὅπου γιὰ ὑγρασία θά
ψεκάζουμε ἀνὰ 20 λεπτά περίπου. Ὑψα παραμονῆς: 60-75 λεπτά περίπου σέ ἰδανικὴ
θερμοκρασία 33° C καί μέ ἀνάλογη ὑγρασία. Γίνονται ἀκόμη καί σέ χαμηλότερη
θερμοκρασία, ἀλλὰ θά ἀυξηθῇ ὁ χρόνος παραμονῆς.

Ἕνας ἀπὸ τοὺς ὑψίστους παράγοντες ἐπιτυχίας τῶν προσφώρων εἶναι τό ὀνομαζόμενο
«ΓΙΝΩΜΑ», στιγμή καί φάση, πού ἐπηρεάζεται ἀπὸ πολλοὺς παράγοντες. Σέ
ὅποιαδὴποτε ἀντιξοότητα, ἐπεμβαίνει ὁ διακονητὴς καί Χάριτι Θεοῦ θεραπεύει καί
διαμορφώνει τίς ἀνάλογες συνθῆκες (θερμοκρασία, ὑγρασία, περισσότερη ἀναμονή στό
«γίνωμα» κλπ.) Ἀφοῦ ἔλθῃ τό ἐπιθυμητὸ «γίνωμα», εἴμαστε ἔτοιμοι γιὰ φούρνισμα.

Κατὰ τήν παραμονή στήν στόφα διαβάζουμε τοὺς Χαιρετισμοὺς τοῦ Τιμίου Σταυροῦ
καί θυμιατίζουμε. Εἶναι περιττὸ νά ποῦμε ὅτι ὑπάρχει εἰκονοστάσι μέ κανδήλα καί ἐάν
ἐπιθυμοῦμε κεράκι διὰ τὸν Προφῆτη Ἡλία ἢ ἄλλον Ἅγιο (ὅπως διὰ τὸν Ἅγιο Μάρτυρα
Μιχαήλ Μαυρουδῆ, τὸν ἄρτοποιό).

ΦΟΥΡΝΙΣΜΑ

✠ Σέ φούρνο παραδοσιακό μέ ξύλα:

Τό φούρνισμα γίνεται σέ θερμοκρασία 220° – 240° C (Κελσίου) καί χρόνο ανάλογο μέ τό μέγεθος τῶν προσφύρων.

Π.χ. πρόσφορο 140 γρμ. χρειάζεται 30 λεπτά

>> 1200 γρμ. >> 45 λεπτά καί συνεχή ἔλεγχο διά περαιτέρω εξέλιξη ψησίματος – χρώματος ἐπιφανείας.

✠ Σέ ἡλεκτρικό φούρνο:

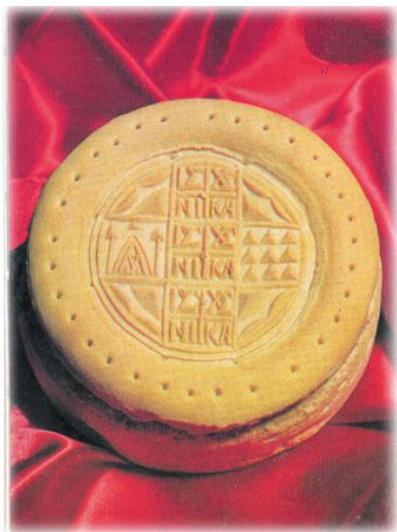
Ἡ κάτω ἀντίσταση πρέπει νά θερμαίνεται στούς 160°-180° C

Ἡ πάνω ἀντίσταση πρέπει νά θερμαίνεται στούς 140°-150° C μέ ἐλεγχόμενη παρακολούθηση διά τά ἐπιθυμητά ἀποτελέσματα (διότι φούρνος ἀπό φούρνο διαφέρει κατά παρασάγγας).

✠ Σέ φούρνο ὑγραερίου: Μέ ἀνάλογες συνθῆκες.

ΞΕΦΟΥΡΝΙΣΜΑ

Μέ προσοχή καί εὐλάβεια βγάζουμε τά πρόσφορα ἀπό τή λαμαρίνα – ταψί, τά τοποθετοῦμε πάνω στὸν πάγκο, ὅπου προηγουμένως ἔχουμε στρώσει καθαρὸ σεντόνι (πανί) καί τά σκεπάζουμε μέ ἓνα δεύτερο.



Παραμένουν σ' αὐτὴ τῇ θέσῃ τουλάχιστον 3-4 ὥρες διά νά ἐκτονωθῇ ἡ θερμοκρασία ἀπὸ τὸ ἐσωτερικὸ τοῦ πρόσφουρου.

Μετά τά συσκευάζουμε σέ καθαρὰ πάνινα λευκά σακούλια, τά ὁποῖα τοποθετοῦμε ἐντὸς πλαστικῆς σακούλας (ἡ μὲν πάνινη ἀπορροφάει τὴν ἀναπομείνασα ὑγρασία, ἡ δὲ πλαστικὴ τὰ διατηρεῖ μαλακά).

Τέλος τὰ τοποθετοῦμε στὸ ψυγεῖο πρὸς συντήρηση, στούς τέσσερις βαθμοὺς Κελσίου (4° C) διά τὶς ἐπόμενες ἡμέρες.

Τά πρόσφορα μέ προζύμι Τιμίου Σταυροῦ ἔχουν τὴν ἰδιαιτέρη εὐλογία νά διατηροῦνται ἀρκετές ἡμέρες...

Διά περαιτέρω διευκρινήσεις καί πληροφόρηση ἐφ' ὅλης τῆς διαδικασίας τῆς παρασκευῆς παραδοσιακῶν προσφύρων, εἶμαι στὴν διάθεσή σας.

Μέ ἐν Χριστῷ ἀγάπη,

Χερουβεὶμ μοναχός
Προσφοράρης
Ἁγίου Ὁρος
,βδ'

ΤΕΛΟΣ ΚΑΙ ΤΩ ΕΝ ΤΡΙΑΔΙ ΘΕΩ ΔΟΞΑ